

SCH

ABBATTITORI SURGELATORI PER CARRELLI


PRODOTTO EN FRANCIA



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.



ABBATTITORI SURGELATORI PER CARRELLI

Gli abbattitori surgelatori SCH sono progettati per il raffreddamento e il surgelamento rapido dei prodotti prima dello stoccaggio.

I modelli SCH sono disponibili in versione **standard** o **a tunnel** e possono ospitare da 1 a 4 carrelli da 400x600 mm o 600x800 mm.

Svolgono 3 funzioni:

- **Raffreddamento rapido positivo**
- **Raffreddamento rapido negativo**
- **Ciclo di surgelazione**



CARATTERISTICHE

- + L'involucro è costituito da pannelli isolanti in **poliuretano espanso con una densità di 42 kg/m³** e uno spessore di 80 mm.
- + Le lastre in c.a. zincate sono rivestite all'esterno con un PVC altamente resistente e all'interno con un **rivestimento in acciaio inox 304**.
- + Il **pavimento isolante in PVC da 15 mm** è rivestito di serie con una lastra di acciaio inox 304.
- + **Protezioni interne in acciaio inox di 2 mm** di spessore per evitare possibili urti del carrello.
- + **Sistema di sospensione semplificato** per un rapido montaggio delle protezioni.
- + **Illuminazione automatica a LED** di serie.



SISTEMA DI CONTROLLO

La regolazione elettromeccanica gestisce **3 cicli**: raffreddamento rapido positivo, raffreddamento rapido negativo e modalità di surgelazione.

Questi 3 cicli possono essere **temporizzati e regolati da un sensore ambiente o misurati da una sonda al cuore**.

Al termine di ogni ciclo, il surgelatore **passa automaticamente alla modalità di conservazione**.



DATI E DIMENSIONI

	SCH 46x1	SCH 46x2	SCH 46x3	SCH 46x4	SCH 68x1	SCH 68x2	SCH 68x3	SCH 68x4
Carrelli (mm)	400x600				600x800			
Direzione di ingresso del carrello	per la piccola dimensione					per la grande dimensione		
Numero di carrelli	1	2	3	4	1	2	3	4
Numero di livelli per carrello	1x20	2x20	3x20	4x20	1x20	2x20	3x20	4x20
Capacità di raffreddamento a -30°C (kW)	3,1	4,01	5,9	8,2	5,9	8,2	11,8	16,4
Congelamento in panetteria: pasta cruda 320g da +20°C a -18°C in 1h (kg)	70	94	135	190	135	190	275	385
Congelamento di gastronomia da +3°C a -18°C in 2 ore (kg)	65	85	120	170	120	170	245	340
Raffreddamento rapido: crema pasticcera da +65°C a +10°C in 110 min (kg)	38	50	72	100	72	100	145	200
Numero di unità / HP	1 / 4.5	1 / 5	1 / 6	1 / 7	1 / 6	1 / 7	2 / 2x6	2 / 2x7
Tensione	400 V / 3PH+N+T / 50 Hz							
Dimensione anteriore (mm)	1065	1065	1065	1065	1215	1460	1460	1460
Dimensione della profondità (mm)	1140	1820	2600	3380	1360	1760	2460	3240
Dimensioni Altezza (mm)	2255	2255	2255	2255	2255	2255	2255	2255
Potenza elettrica (kW)	8	10	12	16	12	16	18	20

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tel : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.com
www.froid-cfi.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence